Anno. I° **Domenica 20 agosto 1865** **N.° 8**

Esce ogni domenica — associazione annua — pei *Soci-protettori* fior. 3 da pagarsi in due rate semestrali — pei *Soci-artieri* in Udine fior. 2 da pagarsi n quattro rate trimestrali — pei *Soci* fuori di Udine fior. 3 — un numero separato sol. 4.

L'ARTIERE UDINESE

GIORNALE PEL POPOLO

Per quanto risguarda l'amministrazione del Giornale, indirizzarsi alla libreria di Paolo Gambierasi in Piazza Contarena, ove si vendono anche i numeri separati. Per la Redazione, indirizzarsi al sig. G. Manfroi presso la Biblioteca civica.

Agli artieri udinesi

che chiesero d' istituire una Società di mutuo soccorso.

Uno dei migliori nostri concittadini, il sig. Giuseppe Giacomelli, vi fece conoscere quanto bella e santa cosa sia una società di mutuo soccorso: voi faceste tesoro del suo insegnamento e con una intelligenza, che altamente vi onora, deste opera sollecita per recarla in atto tra voi. Che Dio benedica i vostri sforzi! Che il pensiero di un avvenire più consolato vi sorregga nelle distrette presenti!

Con uomini, pari a voi, che sentono così addentro il debito della previdenza, e con ciò stesso la propria dignità e l' amore della famiglia, torna inutile, a vero dire, di mettere avanti argomenti che valgano a comprovare la bontà della istituzione; ma perchè possiate formarvi un concetto più largo e più pratico delle società di mutuo soccorso, e per invogliare ad imitarvi coloro che non per anco si unirono a voi, permettete che vi ponga sotto gli occhi alcuni dati statistici, che concernono le società del vicino Regno d' Italia, e che sono troppo eloquenti perchè abbiano mestieri di alcuna illustrazione.

Nelle provincie oltre Mincio esistevano sessantasei società di mutuo soccorso a tutto il dicembre del 1847: i felici esperimenti che se ne fecero le aumentarono dal 1848 al 1860 a duecento trentaquattro: la diffusa istruzione e il diritto di associazione, garantito dallo Statuto, le accrebbero dal 1860 al finire del 1862 di oltre duecento nove. Lieto indizio del progresso civile e morale di un popolo, il quale, in tre anni di vita libera, raddoppia, o quasi, il numero delle preesistenti società di mutuo soccorso.

Le quattrocento quaranta tre società, di cui tengo proposito, nel dicembre del 1862 noveravano 10027 soci onorari, i quali conferiscono l' opera o il contributo ad incremento del fondo sociale, senza pretendere a verun correspettivo, 101410 maschi e 10198 femmine, socj effettivi, aventi diritto a sussidj e a pensioni.

Il contributo varia dalla media massima di L. 10 : 70 alla media minima di L. 7 : 16; il sussidio medio prestato ai malati dal massimo di L. 1 : 12 al giorno al minimo di cent. 64; la pensione media vitalizia da L. 366 : 98 all' anno a L. 189 : 96.

Il capitale sociale montava, nel 1862, a L. 2,092,351 : 70.

L'entrata, in quell'anno, fu di L. 1411392 : 11, e l' uscita per sussidj, spese di amministrazione, ecc. di L. 787994 : 94. Rimase adunque alle società un reddito netto di L. 623397 : 17, che, aggiunte al capitale, salì a L. 2715748:87. Le Società vennero in ajuto a 25400 socj per cagione di malattia; a 1050 per difetto di lavoro, in complesso per la somma di 406247 giornate: pagarono 236 pensioni a vecchi e 414 a vedove e ad orfani dei socj [1]) Per tale maniera una malattia o il fallito lavoro non gittano più nella indigenza, come prima, la famiglia dell' onesto artiere, perchè riceve una indennità che equivale presso a poco al suo guadagno giornaliero. Vedete beneficio di cotali istituzioni!

Ma come cosa nasce da cosa, avvenne che quattro di queste società, accresciuti per bene i capitali, poterono allargare la loro azione e costituirsi in banche di prestito, onde sovvenire in miglior guisa che non facciano i Monti di Pietà, ai bisogni dei socj. Nè crediate che i prestiti si operino dietro ipoteca o pegno: no, niente di tutto questo: le quattro società non esigono altro dal sovvenuto se non la sua parola d' onore che non mancherà all' obbligo, che assume, della restituzione. Ecco l' unica garantia che domandano, ed è un

1) Annuario scientifico e industriale dei sig. Grispigni e Trevellini, pubblicato nel 1865.

fatto ben consolante e degnissimo di memoria, che nessuno abbia mancato mai alla cavalleresca promessa.

Nel Regno d'Italia le società di mutuo soccorso sono ancora lontane da quello sviluppo che così provvide istituzioni devono ricevere dal tempo e dai sacri legami di famiglia [2]; ma colà il movimento è fortemente impresso, nè io dubito che nel giro di pochi anni il loro numero non risponda al desiderio di chi tende a migliorare le condizioni dell'operajo. Tra noi, scarse assai sono cotali provvidenze, onde il pensiero, che vi venne dal cuore, di fondare una società di mutuo soccorso, io lo saluto non solo come un bene che voi, bravi artieri, fate a voi stessi, ma come una speranza che sarete ben presto da altri imitati.

Ma perchè le società si mantengano e crescano in fiore, è necessario che gli uomini sieno saggi: è necessario si ricordino che il lavoro può far difetto, che alla salute tengono dietro le malattie, alla gioventù la vecchiaja. Conviene si abituino alle idee di ordine, di attività, di economia, di temperanza; che guardino sempre all'avvenire e si persuadano che *chi vuole riposar bene fa il suo letto la mattina.* Il quale proverbio significa che chi semina bene in gioventù e quando le forze gli bastano, raccoglie un' abbondante messe negli anni più tardi.

Avv. G. G. Putelli.

La scienza in cucina.

BUONA CARNE E BUON BRODO.

(Vedi il N. 6).

Esaminiamo finalmente quanto sia erronea la credenza comune, che col mantenere viva e fervida l'ebollizione dell'acqua si acceleri e si renda più perfetta la cottura della carne.

È una verità di fatto che l'acqua dal momento che è sottoposta all'azione del fuoco comincia tosto a scaldarsi, e questa è naturalissima cosa e che tutti sanno: ma non tutti sanno che l'acqua stessa esposta al fuoco non continua a farsi indefinitamente sempre più calda, ma soltanto finchè comincia a bollire, e che dall'istante in cui ha cominciato a bollire, non può scaldarsi ad un grado maggiore, ma deve continuare a mantenersi a quello stesso grado di caldo che quando comincia a bollire, se anche continuasse a bollire per mesi e per anni e se anche il fuoco diventasse milioni di volte più energico di quello che era all'istante dell'ebollizione. In altre parole: se uno tenesse la mano immersa nell'acqua dal momento che è esposta al fuoco fino al momento dell'ebollizione (supponiamo che potesse senza pericolo sopportare il contatto dell'acqua bollente) sentirebbe che il grado di caldo cresce sempre più, ossia la mano immersa farebbe testimonianza, che l'acqua si fa sempre più calda; ma dall'istante dell'ebollizione in poi la mano stessa non si accorgerebbe più di nessun aumento nel grado di caldo per quanto il fuoco diventasse più gagliardo e per quanto tempo si prolungasse l'esperimento. In linguaggio tecnico questo fatto si esprime dicendo, che la temperatura va crescendo fino a che si manifesta l'ebollizione; dall'ebollizione in poi la temperatura è costante.

Notiamo una seconda circostanza rimarchevole. Se appena l'acqua comincia a bollire si ritiri quasi tutto il fuoco lasciandovi soltanto alcune poche brage o carboni accesi, l'acqua bollirà molto più lentamente e non si vedrà anzi che di quando in quando una bolla di vapore formarsi ed uscire quà e là dalla superficie dell'acqua. Ebbene: l'acqua che bollirà appena sarà ancora calda precisamente allo stesso grado di prima quando il fuoco era nel massimo della sua forza e l'ebollizione nel massimo del suo fervore. E per tutto quel tempo che l'ebollizione, per quanto lentissima, sarà mantenuta, anche lo stesso grado di caldo nell'acqua sarà mantenuto. Ognuno può verificare la cosa immergendo nell'acqua esposta all'azione del fuoco uno di quegli istrumentini, che si chiamano termometri e che sono tanto noti e diffusi nelle famiglie.

Da quanto precede risulta questa conseguenza: se la cottura della carne dipende dalla temperatura dell'acqua bollente, e se la temperatura dell'acqua bollente è la medesima tanto nel massimo possibile fervore dell'ebollizione quanto nella bollitura la più lenta

2) In Francia nel 1863, vi erano 5404 società di mutuo soccorso, composte di 47281 membri onorarii e di 331190 maschi e 47982 femmine, socj effettivi. Il loro capitale montava a L. 16,532,310: 92.

possibile, ne viene che la perfetta cottura della carne non dipende minimamente dalla violenza del fuoco nè dal bollore a scroscio dell'acqua, ma solo dal tempo che è di circa ore 2 ½ di bollitura continua e qualche poco dalla qualità della carne.

Dovrà dunque far bollire la carne lo stesso tempo tanto chi manterrà l'ebollizione fervidissima e spinta, quanto chi la manterrà tale appena da impedire che cessi: ma il primo consumerà una quantità di legna notabilmente maggiore e (per ciò che fu detto in precedenza) avrà brodo cattivo e carne dura, mentre il secondo riuscirà sotto tutti i punti di vista a risultati più vantaggiosi.

Finchè si continuerà a far uso delle pentole comuni di terra sarà quasi impossibile di rimediare agli sconci notati; perchè non potendosi a quelle adattare un coperchio a tenuta di vapore, non si possono evitare le conseguenze della perdita continua del vapore medesimo.

Le pentole, dette *autoclavi*, sono invece eminentemente raccomandabili perchè soddisfanno a tutte le esigenze e condizioni di un perfetto servizio. Sono queste di ferro, stagnate, con coperchio serrato, che porta una valvola, mediante la quale si può a volontà regolare l'efflusso del vapore e perciò anche la temperatura dell'acqua. L'aria esterna non vi può entrare da nessuna parte, e l'acqua vi si può mantenere in istato di lenta ebollizione per lungo tempo con appena qualche carbone acceso. Le pentole autoclavi sono, è vero, di un prezzo più elevato delle pignatte di terra, ma durano ben molto di più e si pagano da sè coll'economia relativamente grande, che importano nelle legna.

Riassumendo: ecco le pratiche più conformi alle ragioni della scienza che devono seguirsi nella cottura delle carni.

1.° Far bollire l'acqua pura nell'autoclave.

2.° Metterci poscia il sale, quindi la carne; lasciarvela per circa ore 2 ½, ritirando tutte le legna, lasciandovi solo alcune poche brage necessarie a mantenere una bollizione la più lenta possibile.

In due sole circostanze sarebbe ragionevole l'allontanarsi in parte dal metodo predetto: quando cioè si volesse ottenere un brodo molto concentrato e nutritivo a scapito della carne che resterebbe povera di sostanza e sfilacciata; oppure quando si volesse ottenere una carne succulenta e saporita a scapito del brodo.

Nel primo caso bisognerebbe mettere fin dal principio la carne nell'acqua fredda, portarla con lento fuoco sino all'ebollizione e lasciarvela bollire per un tempo più lungo del consueto.

Nel secondo caso bisognerebbe prendere non dell'acqua ma del buon brodo, farlo bollire e nel brodo bollente mettere la carne (che naturalmente dovrebbe essere di perfetta qualità) e lasciarvela bollire per un tempo un po' minore del solito.

Ma di questo secondo caso si deve parlare ad un Banchiere piuttosto che all'Artiere, al quale, per dirla con Messer Francesco Domenico, non è mai concesso il lusso di cosiffatti peccati mortali.

Prof. GIO. CLODIG.

Società degli operai a Torino.

Al signor Luigi Benedetti

Torino 12 agosto 1865

Ben volentieri rispondo alla domanda da Lei fattami, e Le spedisco lo Statuto di questa *Società degli operai.* Se di qualche cosa io era meravigliato e dispiacente a riguardo della nostra città nativa, era appunto della mancanza di una istituzione consimile, mentre continui esempi ed incoraggiamenti venivano da ogni parte d'Italia, e non ultimi eziandio da varie città del Veneto. Udine ha uomini che possono e sanno, qualora vogliano, prendere una buona iniziativa; ha operai intelligenti che sanno secondarla. È ormai tempo adunque di pensare a tradurre in atto vecchi desideri, sepolti sempre fra impotenti querimonie. Già Lei sull'eccellente periodico *L'Artiere Udinese* ne avrà visti citati parecchi: la società di Torino può fornirne uno eloquentissimo e consolantissimo. Sono un quindici anni dacchè è fondata, ed ora si trova ad avere circa 10 mila soci con 140 mila lire di capitale: nel primo semestre del 1865 ha speso per sussidi a soci malati, a un dipresso 60 mila lire. Queste son belle cifre, perchè sotto di esse sta scritto che centinaja di migliaja di lire le quali sarebbero andate sperdute nelle osterie e nei vizii sono state invece messe a profitto per tirar fuori dalla miseria, dalla fame, dal disonore centinaja e migliaja di operai colle loro famiglie quando le malattie facevano loro triste il presente, e tremendo l'avvenire. Se c'è un operaio il quale siasi trovato ammalato, senza un soldo in casa, o costretto

a spendere in una settimana di malattia il risparmio di mesi ed anni, ed abbia visto attorno il suo letto la moglie ed i figli, oppure i vecchi genitori cadenti, disperati di trovar modo di vivere senza ricorrere alla carità incerta ed umiliante, o al prestito rovinoso, quell' operaio sa quanto disperata posizione sia quella, e qual provvidenza sarebbe stata per lui avere un sussidio giornaliero, sicuro, e *al quale avesse diritto* come correspettivo della quota di danaro da lui prima pagata. Questa quota tenuissima così che certamente in fondo all' anno essa non aumenta per niente il capitale di chi non la paga, e non diminuisce quello di chi la paga, perchè verrebbe impiegata altrimenti a soldo per soldo, senza accorgersene e in cose non necessarie: questa quota dico pagata a una *Società di mutuo soccorso* sarebbe la provvidenza alla quale il socio malato avrebbe *diritto*, e tornerebbe in casa di chi la pagò quando la sventura lo affliggesse, tornerebbe aumentata dei frutti e, per poco che la sventura durasse, tornerebbe raddoppiata, triplicata, e senza che l' operaio o la sua famiglia avessero a ringraziare altri che sè stessi, la propria previdenza e il piccolo risparmio effettuato. Lei sa quanto sia cosa che consola il poter dire, « se fui disgraziato, ho saputo uscire « dai guai senza bisogno della carità di nessuno »: Lei sa ancora come l' amore al lavoro si rinforzi nell' idea che il giorno che questo mancasse, non sarebbe giorno di miseria, ogni risorsa non sarebbe spenta.

La quota che nella società di Torino pagano i nuovi ammessi varia secondo l' età, da lire due in poi: la quota mensile *non può eccedere* una lira e sessanta centesimi. Ma su ciò ogni paese deve provvedere secondo le condizioni speciali dell' operaio, e secondo quelle ancora del tempo: e in un numero *dell' Artiere* ho visto alcune proposte del sig. Giuseppe Giacomelli, le quali mi pajono molto degne di considerazione. Su ciò io non m' intrattengo: nè su altro che tenga più minutamente alla costituzione della *Società*, al suo organismo, e così via.

Bensì prima di finire questa mia, mi permetto di dire il perchè la Società di Torino abbia prosperato in modo così meraviglioso. Le ragioni son varie.

1. Perchè non s' occupò d' altra cosa che del Mutuo Soccorso: altre le quali vollero intingere nella politica divennero tisiche molto presto, e o morirono, o son per tirar le calzette.

2. Perchè continuò con prudenza ciò che aveva cominciato con serietà: vale a dire non fece sforzi eccessivi, non volle prometter troppo, ma mantenne quello che aveva promesso. Da ciò nacque, che ispirò fiducia e il numero de' soci aumentò come abbiam visto. A ciò contribuì molto anche la pubblicazione regolare di resoconti chiari ed esatti.

3. Perchè il buon senso dell' operaio non fu mai soffocato dalle parole, dalla eccessiva prevalenza del socio onorario, cioè del socio non operaio; soci onorari sta bene che ce ne siano almeno in principio, ma nella loro coscienza devono evitare dal volersi imporre, devono smettere la presunzione solita la quale fa che chi è un pò letterato crede di poter menar la barca, ove la ciurma sia di illetterati.

4. Perchè l' operaio torinese ha molta coscienza del suo valore, e stima sè stesso quanto un' altro: e così deve essere: da ciò viene che non va mai in cerca di chi lo soccorra, e preferisce una lira dovuta a se stesso, a uno scudo buscato per misericordia altrui.

Queste sono le ragioni principali della felice riuscita della Società operaia torinese, come di quella di molte altre. E ora vediamo come essa abbia potuto fondare un *Comitato di Previdenza*, il cui scopo è di comperare coi denari sociali i generi di prima necessità all' ingrosso per rivenderli ai soci al minuto a prezzo di costo, e come abbia potuto fondare anche una *Cassa particolare mutua per una pensione ai vecchi od inabili al lavoro*, della quale basta dire il titolo per fare l' elogio. Dell' una e dell' altra istituzione le mando pure i regolamenti benchè credo che nel suo nascere la Società Udinese deva tenersi in limiti ristretti. Convien dar tempo al tampo.

Potrei mandarle gli Statuti di altre Società di mutuo soccorso fra le varie arti, ma son tutti fondati sul modello di quello che le spedisco, e perciò non lo faccio.

Io spero che non andrà lungo tempo e potremo vedere gli effetti della istituzione che ella e i suoi amici vogliono fondare costì: non li trattengano le difficoltà nè il riso sardonico dei derisori: si confortino piuttosto coll' approvazione di tutti gli onesti e sopratutto con quella della propria coscienza.

Mi abbia

Suo

L. C. Schiavi

Un artiere modello

ASCESO A FAMA MONDIALE.

A egregie cose il forte animo accendono l' urne dei forti — cantava un poeta. L' esempio dei buoni e virtuosi anche in vita, io dico, è un valido eccitamento al bene, e virtuosi, grazie al cielo, non mancano tra gli artieri. Pure un tipo quale ora vengo offrendovi è piuttosto unico che raro, e tale che la sua effigie appesa ad ogni casa vorrebbesi onorata come quella d' un grande benefattore dell' umanità. Parlo di Beniamino Franklin.

Avete per avventura mai udito nominare la città di Boston? La è una tra le quattro prime degli Stati Uniti dell' America. Di quegli Stati, che sostennero fino a pochi mesi una guerra lunga e gigantesca per l' abolizione della schiavitù. In quella città bellissima per sito, ricca d' istituti d' ogni specie, assai popolata, nacque Beniamino da poveri genitori nel 1710. Dopo breve istruzione elementare, fu collocato come apprendista, che noi diciamo garzone di bottega, presso una stamperia. L' aspetto dolce ed aperto del fanciullo, l' occhio vivace, la sua docilità, la prontezza ad eseguire appuntino quanto gli fosse comandato, e l' in-

fatto ben consolante e degnissimo di memoria, che nessuno abbia mancato mai alla cavalleresca promessa.

Nel Regno d' Italia le società di mutuo soccorso sono ancora lontane da quello sviluppo che così provvide istituzioni devono ricevere dal tempo e dai sacri legami di famiglia [2]); ma colà il movimento è fortemente impresso, nè io dubito che nel giro di pochi anni il loro numero non risponda al desiderio di chi tende a migliorare le condizioni dell' operajo. Tra noi, scarse assai sono cotali provvidenze, onde il pensiero, che vi venne dal cuore, di fondare una società di mutuo soccorso, io lo saluto non solo come un bene che voi, bravi artieri, fate a voi stessi, ma come una speranza che sarete ben presto da altri imitati.

Ma perchè le società si mantengano e crescano in fiore, è necessario che gli uomini sieno saggi: è necessario si ricordino che il lavoro può far difetto, che alla salute tengono dietro le malattie, alla gioventù la vecchiaja. Conviene si abituino alle idee di ordine, di attività, di economia, di temperanza; che guardino sempre all' avvenire e si persuadano che *chi vuole riposar bene fa il suo letto la mattina.* Il quale proverbio significa che chi semina bene in gioventù e quando le forze gli bastano, raccoglie un' abbondante messe negli anni più tardi.

Avv. G. G. Putelli.

La scienza in cucina.

BUONA CARNE E BUON BRODO.

(Vedi il N. 6).

Esaminiamo finalmente quanto sia erronea la credenza comune, che col mantenere viva e fervida l' ebollizione dell' acqua si acceleri e si renda più perfetta la cottura della carne.

È una verità di fatto che l' acqua dal momento che è sottoposta all' azione del fuoco comincia tosto a scaldarsi, e questa è naturalissima cosa e che tutti sanno: ma non tutti sanno che l' acqua stessa esposta al fuoco non continua a farsi indefinitamente sempre più calda, ma soltanto finchè comincia a bollire, e che dall' istante in cui ha cominciato a bollire, non può scaldarsi ad un grado maggiore, ma deve continuare a mantenersi a quello stesso grado di caldo che quando comincia a bollire, se anche continuasse a bollire per mesi e per anni e se anche il fuoco diventasse milioni di volte più energico di quello che era all' istante dell' ebollizione. In altre parole: se uno tenesse la mano immersa nell' acqua dal momento che è esposta al fuoco fino al momento dell' ebollizione (supponiamo che potesse senza pericolo sopportare il contatto dell' acqua bollente) sentirebbe che il grado di caldo cresce sempre più, ossia la mano immersa farebbe testimonianza, che l' acqua si fa sempre più calda; ma dall' istante dell' ebollizione in poi la mano stessa non si accorgerebbe più di nessun aumento nel grado di caldo per quanto il fuoco diventasse più gagliardo e per quanto tempo si prolungasse l' esperimento. In linguaggio tecnico questo fatto si esprime dicendo, che la temperatura va crescendo fino a che si manifesta l' ebollizione; dall' ebollizione in poi la temperatura è costante.

Notiamo una seconda circostanza rimarchevole. Se appena l' acqua comincia a bollire si ritiri quasi tutto il fuoco lasciandovi soltanto alcune poche brage o carboni accesi, l' acqua bollirà molto più lentamente e non si vedrà anzi che di quando in quando una bolla di vapore formarsi ed uscire quà e là dalla superficie dell' acqua. Ebbene: l' acqua che bollirà appena sarà ancora calda precisamente allo stesso grado di prima quando il fuoco era nel massimo della sua forza e l' ebollizione nel massimo del suo fervore. E per tutto quel tempo che l' ebollizione, per quanto lentissima, sarà mantenuta, anche lo stesso grado di caldo nell' acqua sarà mantenuto. Ognuno può verificare la cosa immergendo nell' acqua esposta all' azione del fuoco uno di quegli istrumentini, che si chiamano termometri e che sono tanto noti e diffusi nelle famiglie.

Da quanto precede risulta questa conseguenza: se la cottura della carne dipende dalla temperatura dell' acqua bollente, e se la temperatura dell' acqua bollente è la medesima tanto nel massimo possibile fervore dell' ebollizione quanto nella bollitura la più lenta

2) In Francia nel 1863, vi erano 5404 società di mutuo soccorso, composte di 47281 membri onorarii e di 331190 maschi e 47982 femmine, soci effettivi. Il loro capitale montava a L. 16,532,310:92.

a spendere in una settimana di malattia il risparmio di mesi ed anni, ed abbia visto attorno il suo letto la moglie ed i figli, oppure i vecchi genitori cadenti, disperati di trovar modo di vivere senza ricorrere alla carità incerta ed umiliante, o al prestito rovinoso, quell' operaio sa quanto disperata posizione sia quella, e qual provvidenza sarebbe stata per lui avere un sussidio giornaliero, sicuro, e *al quale avesse diritto* come correspettivo della quota di danaro da lui prima pagata. Questa quota tenuissima così che certamente in fondo all' anno essa non aumenta per niente il capitale di chi non la paga, e non diminuisce quello di chi la paga, perchè verrebbe impiegata altrimenti a soldo per soldo, senza accorgersene e in cose non necessarie: questa quota dico pagata a una *Società di mutuo soccorso* sarebbe la provvidenza alla quale il socio malato avrebbe *diritto*, e tornerebbe in casa di chi la pagò quando la sventura lo affliggesse, tornerebbe aumentata dei frutti e, per poco che la sventura durasse, tornerebbe raddoppiata, triplicata, e senza che l' operaio o la sua famiglia avessero a ringraziare altri che sè stessi, la propria previdenza e il piccolo risparmio effettuato. Lei sa quanto sia cosa che consola il poter dire, « se fui disgraziato, ho saputo uscire « dai guai senza bisogno della carità di nessuno »: Lei sa ancora come l' amore al lavoro si rinforzi nell' idea che il giorno che questo mancasse, non sarebbe giorno di miseria, ogni risorsa non sarebbe spenta.

La quota che nella società di Torino pagano i nuovi ammessi varia secondo l' età, da lire due in poi: la quota mensile *non può eccedere* una lira e sessanta centesimi. Ma su ciò ogni paese deve provvedere secondo le condizioni speciali dell' operaio, e secondo quelle ancora del tempo: e in un numero *dell' Artiere* ho visto alcune proposte del sig. Giuseppe Giacomelli, le quali mi pajono molto degne di considerazione. Su ciò io non m' intrattengo: nè su altro che tenga più minutamente alla costituzione della *Società*, al suo organismo, e così via.

Bensì prima di finire questa mia, mi permetto di dire il perchè la Società di Torino abbia prosperato in modo così meraviglioso. Le ragioni son varie.

1. Perchè non s' occupò d' altra cosa che del Mutuo Soccorso: altre le quali vollero intingere nella politica divennero tisiche molto presto, e o morirono, o son per tirar le calzette.

2. Perchè continuò con prudenza ciò che aveva cominciato con serietà: vale a dire non fece sforzi eccessivi, non volle prometter troppo, ma mantenne quello che aveva promesso. Da ciò nacque, che ispirò fiducia e il numero de' soci aumentò come abbiam visto. A ciò contribuì molto anche la pubblicazione regolare di resoconti chiari ed esatti.

3. Perchè il buon senso dell' operaio non fu mai soffocato dalle parole, dalla eccessiva prevalenza del socio onorario, cioè del socio non operaio; soci onorari sta bene che ce ne siano almeno in principio, ma nella loro coscienza devono evitare dal volersi imporre, devono smettere la presunzione solita la quale fa che chi è un pò letterato crede di poter menar la barca, ove la ciurma sia di illetterati.

4. Perchè l' operaio torinese ha molta coscienza del suo valore, e stima sè stesso quanto un' altro: e così deve essere: da ciò viene che non va mai in cerca di chi lo soccorra, e preferisce una lira dovuta a se stesso, a uno scudo buscato per misericordia altrui.

Queste sono le ragioni principali della felice riuscita della Società operaia torinese, come di quella di molte altre. E ora vediamo come essa abbia potuto fondare un *Comitato di Previdenza*, il cui scopo è di comperare coi denari sociali i generi di prima necessità all' ingrosso per rivenderli ai soci al minuto a prezzo di costo, e come abbia potuto fondare anche una *Cassa particolare mutua per una pensione ai vecchi od inabili al lavoro*, della quale basta dire il titolo per fare l' elogio. Dell' una e dell' altra istituzione le mando pure i regolamenti benchè credo che nel suo nascere la Società Udinese deva tenersi in limiti ristretti. Convien dar tempo al tampo.

Potrei mandarle gli Statuti di altre Società di mutuo soccorso fra le varie arti, ma son tutti fondati sul modello di quello che le spedisco, e perciò non lo faccio.

Io spero che non andrà lungo tempo e potremo vedere gli effetti della istituzione che ella e i suoi amici vogliono fondare costì: non li trattengano le difficoltà nè il riso sardonico dei derisori: si confortino piuttosto coll' approvazione di tutti gli onesti e sopratutto con quella della propria coscienza.

Mi abbia

Suo

L. C. Schiavi

Un artiere modello

ASCESO A FAMA MONDIALE.

A egregie cose il forte animo accendono l' urne dei forti — cantava un poeta. L' esempio dei buoni e virtuosi anche in vita, io dico, è un valido eccitamento al bene, e virtuosi, grazie al cielo, non mancano tra gli artieri. Pure un tipo quale ora vengo offrendovi è piuttosto unico che raro, e tale che la sua effigie appesa ad ogni casa vorrebbesi onorata come quella d' un grande benefattore dell' umanità. Parlo di Beniamino Franklin.

Avete per avventura mai udito nominare la città di Boston? La è una tra le quattro prime degli Stati Uniti dell' America. Di quegli Stati, che sostennero fino a pochi mesi una guerra lunga e gigantesca per l' abolizione della schiavitù. In quella città bellissima per sito, ricca d' istituti d' ogni specie, assai popolata, nacque Beniamino da poveri genitori nel 1710. Dopo breve istruzione elementare, fu collocato come apprendista, che noi diciamo garzone di bottega, presso una stamperia. L' aspetto dolce ed aperto del fanciullo, l' occhio vivace, la sua docilità, la prontezza ad eseguire appuntino quanto gli fosse comandato, e l' in-

fatto ben consolante e degnissimo di memoria, che nessuno abbia mancato mai alla cavalleresca promessa.

Nel Regno d' Italia le società di mutuo soccorso sono ancora lontane da quello sviluppo che così provvide istituzioni devono ricevere dal tempo e dai sacri legami di famiglia [2]); ma colà il movimento è fortemente impresso, nè io dubito che nel giro di pochi anni il loro numero non risponda al desiderio di chi tende a migliorare le condizioni dell' operajo. Tra noi, scarse assai sono cotali provvidenze, onde il pensiero, che vi venne dal cuore, di fondare una società di mutuo soccorso, io lo saluto non solo come un bene che voi, bravi artieri, fate a voi stessi, ma come una speranza che sarete ben presto da altri imitati.

Ma perchè le società si mantengano e crescano in fiore, è necessario che gli uomini sieno saggi: è necessario si ricordino che il lavoro può far difetto, che alla salute tengono dietro le malattie, alla gioventù la vecchiaja. Conviene si abituino alle idee di ordine, di attività, di economia, di temperanza; che guardino sempre all' avvenire e si persuadano che *chi vuole riposar bene fa il suo letto la mattina.* Il quale proverbio significa che chi semina bene in gioventù e quando le forze gli bastano, raccoglie un' abbondante messe negli anni più tardi.

Avv. G. G. Putelli.

La scienza in cucina.

BUONA CARNE E BUON BRODO.

(Vedi il N. 6).

Esaminiamo finalmente quanto sia erronea la credenza comune, che col mantenere viva e fervida l' ebollizione dell' acqua si acceleri e si renda più perfetta la cottura della carne.

È una verità di fatto che l' acqua dal momento che è sottoposta all' azione del fuoco comincia tosto a scaldarsi, e questa è naturalissima cosa e che tutti sanno: ma non tutti sanno che l' acqua stessa esposta al fuoco non continua a farsi indefinitamente sempre più calda, ma soltanto finchè comincia a bollire, e che dall' istante in cui ha cominciato a bollire, non può scaldarsi ad un grado maggiore, ma deve continuare a mantenersi a quello stesso grado di caldo che quando comincia a bollire, se anche continuasse a bollire per mesi e per anni e se anche il fuoco diventasse milioni di volte più energico di quello che era all' istante dell' ebollizione. In altre parole: se uno tenesse la mano immersa nell' acqua dal momento che è esposta al fuoco fino al momento dell' ebollizione (supponiamo che potesse senza pericolo sopportare il contatto dell' acqua bollente) sentirebbe che il grado di caldo cresce sempre più, ossia la mano immersa farebbe testimonianza, che l' acqua si fa sempre più calda; ma dall' istante dell' ebollizione in poi la mano stessa non si accorgerebbe più di nessun aumento nel grado di caldo per quanto il fuoco diventasse più gagliardo e per quanto tempo si prolungasse l' esperimento. In linguaggio tecnico questo fatto si esprime dicendo, che la temperatura va crescendo fino a che si manifesta l' ebollizione; dall' ebollizione in poi la temperatura è costante.

Notiamo una seconda circostanza rimarchevole. Se appena l' acqua comincia a bollire si ritiri quasi tutto il fuoco lasciandovi soltanto alcune poche brage o carboni accesi, l' acqua bollirà molto più lentamente e non si vedrà anzi che di quando in quando una bolla di vapore formarsi ed uscire quà e là dalla superficie dell' acqua. Ebbene: l' acqua che bollirà appena sarà ancora calda precisamente allo stesso grado di prima quando il fuoco era nel massimo della sua forza e l' ebollizione nel massimo del suo fervore. E per tutto quel tempo che l' ebollizione, per quanto lentissima, sarà mantenuta, anche lo stesso grado di caldo nell' acqua sarà mantenuto. Ognuno può verificare la cosa immergendo nell' acqua esposta all' azione del fuoco uno di quegli istrumentini, che si chiamano termometri e che sono tanto noti e diffusi nelle famiglie.

Da quanto precede risulta questa conseguenza: se la cottura della carne dipende dalla temperatura dell' acqua bollente, e se la temperatura dell' acqua bollente è la medesima tanto nel massimo possibile fervore dell' ebollizione quanto nella bollitura la più lenta

2) In Francia nel 1863, vi erano 5404 società di mutuo soccorso, composte di 47281 membri onorarii e di 331190 maschi e 47982 femmine, socj effettivi. Il loro capitale montava a L. 16,532,310:92.

fatto ben consolante e degnissimo di memoria, che nessuno abbia mancato mai alla cavalleresca promessa.

Nel Regno d' Italia le società di mutuo soccorso sono ancora lontane da quello sviluppo che così provvide istituzioni devono ricevere dal tempo e dai sacri legami di famiglia [2]); ma colà il movimento è fortemente impresso, nè io dubito che nel giro di pochi anni il loro numero non risponda al desiderio di chi tende a migliorare le condizioni dell' operajo. Tra noi, scarse assai sono cotali provvidenze, onde il pensiero, che vi venne dal cuore, di fondare una società di mutuo soccorso, io lo saluto non solo come un bene che voi, bravi artieri, fate a voi stessi, ma come una speranza che sarete ben presto da altri imitati.

Ma perchè le società si mantengano e crescano in fiore, è necessario che gli uomini sieno saggi: è necessario si ricordino che il lavoro può far difetto, che alla salute tengono dietro le malattie, alla gioventù la vecchiaja. Conviene si abituino alle idee di ordine, di attività, di economia, di temperanza; che guardino sempre all' avvenire e si persuadano che *chi vuole riposar bene fa il suo letto la mattina*. Il quale proverbio significa che chi semina bene in gioventù e quando le forze gli bastano, raccoglie un' abbondante messe negli anni più tardi.

Avv. G. G. Putelli.

La scienza in cucina.

BUONA CARNE E BUON BRODO.

(Vedi il N. 6).

Esaminiamo finalmente quanto sia erronea la credenza comune, che col mantenere viva e fervida l' ebollizione dell' acqua si acceleri e si renda più perfetta la cottura della carne.

È una verità di fatto che l' acqua dal momento che è sottoposta all' azione del fuoco comincia tosto a scaldarsi, e questa è naturalissima cosa e che tutti sanno: ma non tutti sanno che l' acqua stessa esposta al fuoco non continua a farsi indefinitamente sempre più calda, ma soltanto finchè comincia a bollire, e che dall' istante in cui ha cominciato a bollire, non può scaldarsi ad un grado maggiore, ma deve continuare a mantenersi a quello stesso grado di caldo che quando comincia a bollire, se anche continuasse a bollire per mesi e per anni e se anche il fuoco diventasse milioni di volte più energico di quello che era all' istante dell' ebollizione. In altre parole: se uno tenesse la mano immersa nell' acqua dal momento che è esposta al fuoco fino al momento dell' ebollizione (supponiamo che potesse senza pericolo sopportare il contatto dell' acqua bollente) sentirebbe che il grado di caldo cresce sempre più, ossia la mano immersa farebbe testimonianza, che l' acqua si fa sempre più calda; ma dall' istante dell' ebollizione in poi la mano stessa non si accorgerebbe più di nessun aumento nel grado di caldo per quanto il fuoco diventasse più gagliardo e per quanto tempo si prolungasse l' esperimento. In linguaggio tecnico questo fatto si esprime dicendo, che la temperatura va crescendo fino a che si manifesta l' ebollizione; dall' ebollizione in poi la temperatura è costante.

Notiamo una seconda circostanza rimarchevole. Se appena l' acqua comincia a bollire si ritiri quasi tutto il fuoco lasciandovi soltanto alcune poche brage o carboni accesi, l' acqua bollirà molto più lentamente e non si vedrà anzi che di quando in quando una bolla di vapore formarsi ed uscire quà e là dalla superficie dell' acqua. Ebbene: l' acqua che bollirà appena sarà ancora calda precisamente allo stesso grado di prima quando il fuoco era nel massimo della sua forza e l' ebollizione nel massimo del suo fervore. E per tutto quel tempo che l' ebollizione, per quanto lentissima, sarà mantenuta, anche lo stesso grado di caldo nell' acqua sarà mantenuto. Ognuno può verificare la cosa immergendo nell' acqua esposta all' azione del fuoco uno di quegli istrumentini, che si chiamano termometri e che sono tanto noti e diffusi nelle famiglie.

Da quanto precede risulta questa conseguenza: se la cottura della carne dipende dalla temperatura dell' acqua bollente, e se la temperatura dell' acqua bollente è la medesima tanto nel massimo possibile fervore dell' ebollizione quanto nella bollitura la più lenta

2) In Francia nel 1863, vi erano 3404 società di mutuo soccorso, composte di 47281 membri onorarii e di 331190 maschi e 47982 femmine, socj effettivi. Il loro capitale montava a L. 16,532,310: 92.